

Punjen luk sa pecurkama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** glavica crnog luka iste velicine
- **100 g** svežih pecurki
- **80 g** kackavalja
- **1 kašičica** senfa
- **po ukus** so
- **po ukus** bibera
- **po ukus** mešavina suvog biljnog začina

Priprema

Oljuštiti crni luk i izdubiti sredinu luka.

Staviti u slanoj vodi da se kuva oko 8 minuta. Izvaditi i ostaviti da se ohladi.

Za to vreme propržiti na ulju iseckanu sredinu luka, oprane i seckane pecurke, začiniti i pržiti dok pecurke ne omeknu. Dodati rendani kackavalj i senf.

Pripremljenim filom puniti glavice luka. Poreati u tepsiju obloženom papirom za pečenje.

Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 25 minuta. Isključiti rernu izvaditi luk i na svaki staviti po malo rendanog kackavalja pa vratiti u vrućoj rerni još par minuta da se zapeče.

Savet